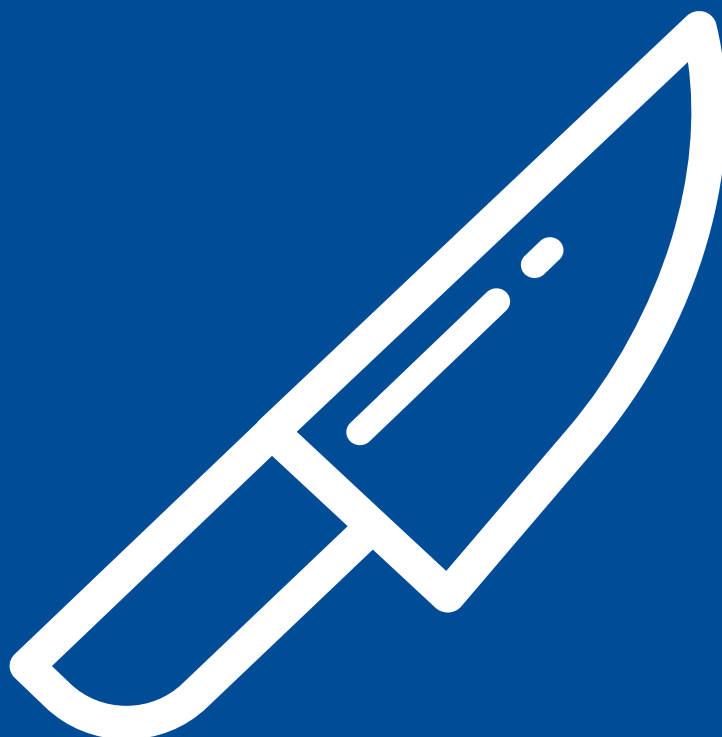




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING  
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED  
FOOD PROCESSING SOLUTIONS

---



EN - IT

---

**mod. STREAMER COMPACT**  
COMPACT SPIRALIZER  
TAGLIERINA A SPIRALE COMPATTA

# STREAMER COMPACT



CUTTING  
TAGLIO

COMPACT SPIRALIZER  
TAGLIERINA A SPIRALE COMPATTA



available for:  
CARROTS • ZUCCHINI • PUMPKIN  
CUCUMBERS • BROCCOLI

disponibile per:  
CAROTE • ZUCCHINE • ZUCCA  
CETRIOLI • BROCCOLI

To meet the requirements of small processors and foodservice operators, Turatti developed the new Streamer Compact. This compact model offers the same finished high-quality product with the Mod. Streamer, but with a lower throughput. The advanced spiralizer can handle a wide range of product sizes (from thin Zucchini up to large whole Butternut Squash). This model provides a very high final yield since the product is completely sliced in spirals, while removing only its unusable top end. Thanks to its innovative cutting head and high-precision centering tool, the quality of the final product cannot be duplicated with other systems. The unit can operate with multiple blades and the length of the spiralized products is adjustable in endless combinations. Therefore, from even the toughest vegetables, delicate strands, thicker noodles or light, billowing ribbons can be obtained. The unit is designed to discharge the finished product into a container or an outlet belt (not included). The system processes continuously and can be operated without interruption. Designed to be very easy to operate and clean, with protection for safe operation.

The main features and advantages of the system are:

- Very easy to operate and handle.
- Combining high-quality of the finished product with a compact design
- Continuous operation with different products.
- Uniform cut with flexibility to add variety as required.
- High yield (the product is completely sliced in spirals).
- Enhanced hygienic design and full accessibility to all components.

Per soddisfare le esigenze delle piccole aziende di trasformazione e di quelle operanti nell'ambito del foodservice, il Gruppo Turatti ha sviluppato il nuovo modello Streamer Compact. Questo sistema più compatto, al pari del modello Streamer, permette di ottenere un prodotto finito di alta qualità, ma con una capacità produttiva più ridotta. La taglierina permette di ottenere spaghetti vegetali da verdure di diverse dimensioni (da sottili zucchine fino a zucche violine di grandi dimensioni). Questo modello garantisce una resa molto elevata poiché consente di spiralizzare l'intero prodotto rimuovendone soltanto la parte superiore, che sarebbe comunque inutilizzabile. L'innovativa testa di taglio brevettata e il sistema di centratura ad alta precisione consentono di ottenere un prodotto finito di eccellente qualità, risultato che non può essere replicato con gli altri sistemi presenti sul mercato. L'unità può operare con lame di taglio multiple ed è possibile regolare la lunghezza del prodotto spiralizzato, con un'infinità di combinazioni possibili. Di fatto dalle verdure più consistenti è possibile ricavare fili delicati, spaghetti più spessi o sottili tagliatelle dal profilo ondulato. La macchina è stata progettata per scaricare il prodotto finito all'interno di un contenitore o direttamente su un nastro d'uscita (non incluso). Funzionamento in continuo con la possibilità di lavorare senza interruzioni. La taglierina è stata progettata per garantire una facile pulizia ed è dotata di protezioni al fine di operare in completa sicurezza.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Facilità di utilizzo e gestione.
- Elevata qualità del prodotto finito combinata con un design compatto.
- Funzionamento in continuo con diversi prodotti.
- Resa elevata (l'intero prodotto viene spiralizzato).
- Design igienico e pieno accesso a tutti i suoi componenti.

Air consumption / Consumo aria	105 NL/min (7 bar)
Installed power / Potenza installata	1,5 kW
Dimensions / Dimensioni	27,5 x 28 x H. 66 in 715 x 700 x H. 1680 mm